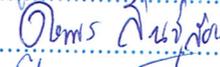


ขอบเขตและคุณลักษณะเฉพาะงานจ้าง
รายละเอียดงานจ้างเหมาบริการทำอาหาร ของโรงพยาบาลปะทิว
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ โดยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์

๑. ต้องเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ตามข้อกำหนด
๒. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ไม่มีโรคประจำตัวที่เป็นโรคติดต่อ และผ่านการตรวจร่างกาย ตามข้อกำหนดสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร (เอ็กซเรย์ปอด ตรวจตัวอย่างอุจจาระ, ตรวจโรคตับอักเสบชนิดบี)
๓. ต้องเป็นผู้มีจรรยาบรรณในการให้บริการ
๔. สถานที่ปรุงอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ เป็นของโรงพยาบาล โดยมีทะเบียนคุม ให้ผู้รับจ้างยืมใช้ ห้ามนำออกนอกโรงพยาบาล ควรใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกวิธี ตามข้อกำหนดและคืนให้ครบถ้วนในวันสิ้นสุดสัญญาจ้าง รายละเอียดดังนี้
 - ๔.๑ วัสดุสิ้นเปลือง เช่น น้ำยาล้างจาน, น้ำยาล้างผัก/ผลไม้, ทิชชู, ถุงมือ, ปืนยิงแก๊ส, มีด, เขียง ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหา
 - ๔.๒ วัสดุงานครัว เช่น จาน, ช้อน, ภาชนะต่างๆ, เครื่องปั่นอาหาร, เครื่องชั่งอาหาร โรงพยาบาลจัดหาให้ หากมีการชำรุด ผู้รับจ้างต้องเป็นผู้จัดหา
 - ๔.๓ ครุภัณฑ์งานครัว ต่างๆ เช่น ตู้เย็น, เต้าแก๊ส, หม้อหุงข้าว, เครื่องทำน้ำเย็น หากมีการชำรุดโรงพยาบาลเป็นผู้ซ่อม ถ้าซ่อมไม่ได้ผู้รับจ้างเป็นผู้จัดหาทดแทน, อ่างล้าง, เครื่องดูดควัน/ความร้อน, ระบบบำบัดน้ำเสีย หากมีการชำรุด จากการใช้งานตามปกติ โรงพยาบาลเป็นผู้รับผิดชอบในการซ่อมบำรุง
๕. การจ่ายอาหาร ให้บริหารอาหารหลัก สำหรับผู้ป่วย ๓ มื้อ
อาหารว่าง(ผู้ป่วยห้องพิเศษ) ๑ มื้อ

มื้อเช้า	เวลา ๐๗.๐๐ น.
มื้อเที่ยง	เวลา ๑๑.๓๐ น.
อาหารว่าง(ผู้ป่วยห้องพิเศษ)	เวลา ๑๔.๐๐ น.
มื้อเย็น	เวลา ๑๖.๐๐ น.
๖. การกำหนดรายการอาหาร
ผู้รับจ้างต้องจัดบริการอาหาร โดยใช้เมนู ที่โรงพยาบาลกำหนด ส่งให้ล่วงหน้า ๑ สัปดาห์
๗. จัดทำอาหาร เพื่อบริการผู้ป่วย ที่นอนพักรักษาในโรงพยาบาลปะทิว ทุกคน โดยจัดอาหารที่มีคุณภาพตามหลักโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพ โดยผสมข้าวกล้อง ๑ : ๔ ทุกมื้อ และมีปริมาณเพียงพอ
๘. อาหารผู้ป่วย หมายรวมถึง อาหารเหลว อาหารทางสายยาง ต้องจัดบริการให้สอดคล้องกับการรักษาของแพทย์ ตามแนวทางที่โรงพยาบาลกำหนด
๙. การจัดทำอาหาร สอดคล้องกับโรค เช่น อาหารลดเค็ม อาหารเบาหวาน อาหารอ่อน อาหารโปรตีนสูง ต้องจัดทำตามแนวทางที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ.....		ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....		กรรมการ
ลงชื่อ.....		กรรมการ

/๑๐.อาหาร...

๑๐. อาหารตามความเชื่อทางหลักศาสนา (อาหารอิสลาม) จัดให้มีคุณภาพและปริมาณตามใบเบิกอาหาร
 ๑๑. รายการอาหารต่อมือ

อาหารผู้ป่วยสามัญ

- มือเช้า - ข้าวต้ม/อาหารสอดคล้องกับโรค(ตามใบเบิกอาหาร)
 มือเที่ยง - ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง/เมนูอาหารจานเดียว หรืออาหารเฉพาะโรค
 มือเย็น - ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง หรือ อาหารเฉพาะโรค

อาหารผู้ป่วยห้องพิเศษ

- มือเช้า - ข้าวต้ม/อาหารสอดคล้องกับโรค
 และเครื่องต้มหรือผลไม้
 มือเที่ยง - ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง /อาหารสอดคล้องกับโรค(ตามใบเบิกอาหาร)และ
 ผลไม้
 มือบ่าย - อาหารว่าง เครื่องต้ม และขนมหรือผลไม้
 มือเย็น - ข้าวสวยกับข้าว ๒ อย่าง/หรืออาหารสอดคล้องกับโรค

๑๒. เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลและนักศึกษาฝึกงาน มีสิทธิผูกอาหารมือเที่ยง โดยคิดราคาตามราคาท้องตลาด
 ๑๓. อาหารกลางวันกรณีมีแขกของโรงพยาบาล ให้บริการอาหารเหมือนผู้ป่วยห้องพิเศษและเพิ่ม กับข้าวอีก ๒
 อย่าง โดยคิดราคาหัวละ ๘๐ บาท
 ๑๔. ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานมาดำเนินการอย่างน้อย ๒ คน/วัน
 ๑๕. ผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานสำหรับผู้ผลิต อาหารในโรงพยาบาลตามข้อกำหนด
 ๑๖. กรณีพนักงานผู้สัมผัสอาหารผู้ป่วยโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินหายใจหรือโรคที่อาจติดต่อไปสู่ผู้อื่นได้ ผู้รับ
 จ้างจะต้องแจ้งให้โรงพยาบาลทราบทันที พร้อมทั้งให้หยุดงานจนกว่าจะหายเป็นปกติ โดยผู้รับจ้างจะต้อง
 จัดหาพนักงานมาปฏิบัติงานแทนให้ครบตามจำนวนโดยผู้รับจ้างเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย
 ๑๗. ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามและปฏิบัติงานตามแนวทางปฏิบัติที่โรงพยาบาลกำหนด

นโยบายและวิธี ปฏิบัติงาน เลขที่ W๑ NUT ๐๐๑

เรื่อง สุขปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบอาหารในโรงพยาบาล

นโยบายและวิธีปฏิบัติงาน เลขที่ W๒ NUT ๐๐๒

เรื่อง อาหารสำหรับผู้ป่วย

นโยบายและวิธีปฏิบัติงาน เลขที่ W๓ NUT ๐๐๓

เรื่อง การเลือกซื้ออาหารสด และการจัดการอาหารสดก่อนเตรียมปรุง

เครื่องปรุงอาหาร/อาหารแห้ง ต้องมีคุณภาพดี ตามข้อกำหนดคุณภาพอาหาร

-น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหาร/ผัด ห้ามใช้ไขมันจากสัตว์ และน้ำมันปาล์ม ควรใช้น้ำมันพืชที่

ผลิตจากรำข้าว, ถั่วเหลือง ฯลฯ ห้ามใช้น้ำมันสีคล้ำจากการทอดอาหารซ้ำ

น้ำมันที่ใช้ทอด ควรใช้น้ำมันปาล์ม ห้ามใช้น้ำมันสีคล้ำจากการทอดซ้ำ

๑๘. กรณีที่ผู้ปฏิบัติ ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของผู้ว่าจ้างที่ระบุไว้ ผู้ว่าจ้างสามารถปรับค่าดำเนินการได้ ไม่
 เกินวันละ ๖๐๐ บาท หรือถ้าไม่ปฏิบัติตามที่กำหนดเกินกว่า ๒ ครั้ง ติดต่อกันใน ๑ เดือน เป็น
 เวลาเกิน ๓ เดือน ผู้ว่าจ้างสามารถยกเลิกสัญญาจ้างได้

๒๐. ให้คณะกรรมการตรวจสอบคุณภาพอาหารเป็นผู้ดูแลและตรวจประเมินผล อย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง
 และรายงานผลการตรวจประเมินต่อคณะกรรมการบริหารโรงพยาบาล

๒๑. ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ.....
 ลงชื่อ.....

/ข้อกำหนด...

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

“อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”

Clean Food Good Taste

๑. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน
๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๓. ใช้เครื่องปรุงอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรองรับของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นเข้าร่วม
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๘. เชียงและมิดต้องมีสภาพแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๑๐. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
๑๑. ห้องส้วม สำหรับผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวก หรือ ตาข่ายคลุมผม
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

/ข้อกำหนดด้าน...

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

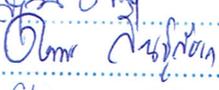
๑. สะอาด เป็นระเบียบ
๒. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด จัดเป็นระเบียบ
๓. มีการระบายอากาศที่ดี และต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดเครื่องหมาย”ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย

ข. บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร

๑. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
๒. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่นปล่องระบายควันหรือ พัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
๓. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
๔. โต๊ะ เตรียม-ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบ) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง

๑. อาหารและเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำราอาหาร
๒. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
๓. อาหารและเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ ซม.
๔. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๕. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จและด้านหน้าต้องเป็นกระจก
๖. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๗. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแชร์รวมไว้

ลงชื่อ.....		ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....		กรรมการ
ลงชื่อ.....		กรรมการ

/ ง. ภาชนะอุปกรณ์...

ง. ภาชนะอุปกรณ์

๑. ภาชนะ อุปกรณ์ เช่น จาม ชาม ช้อน ส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจก เบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม้ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
๒. ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจก เบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจก เบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด
๓. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่๑ ล้างด้วยน้ำยาล้าง ภาชนะ และขั้นตอนที่๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์ การ ล้าง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๔. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย ๒ อ่าง
๕. จาม ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งใสสะอาด หรือตะแกรง วางสูง จากพื้นน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
๖. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๗. เชียง ต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกกัน มีฝาซีครอบ

จ. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

๑. ใช้ถังที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
๒. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแปลงบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
๓. มีบ่อตกเศษอาหาร และไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๑. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
๒. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม
๓. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพ ในปีนั้นให้ตรวจสอบได้
๔. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๑. สถานที่รับประทานอาหาร

๑. ต้องสะอาดเป็นระเบียบและสวยงาม พื้น ควรมีลักษณะผิวเรียบ สะอาด ไม่มีคราบ สกปรก และควรทำความสะอาดเป็นประจำ ทุกวันก่อนและหลังประกอบอาหาร
- ผนัง เพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อให้ดูสว่างมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายและควรทำความสะอาด อย่างน้อย สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

/บริเวณทั่วไป...

บริเวณทั่วไป มีการดูแลรักษาความสะอาดบริเวณทั่วไป และจัดวางสิ่งของเป็นระเบียบ

๒. โต๊ะ เก้าอี้ มีสภาพดี มั่นคง แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ไม่ซึมน้ำ เช่น สแตนเลส ไม้ก้ำ และทำความสะอาดทันทีทุกครั้ง หลังจากผู้บริโภคใช้บริการเสร็จแล้ว

๓. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศและต้องจัดแบ่งพื้นที่เป็นเขตปลอดบุหรี่ และติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย

๒. สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร

๑. บริเวณที่เตรียม - ปรุงอาหาร/ห้องครัว จะต้องสะอาดเป็นระเบียบ

- พื้น ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง มีผิวเรียบและมีสภาพดี ไม่มีสิ่งสกปรก/เศษขยะบนพื้น

- ผนัง เพดาน สะอาด ไม่มีคราบไขมัน คราบสกปรก

๒. มีการระบายอากาศดี ไม่ร้อนอบอ้าว อับชื้น สามารถระบายกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี มีพัดลมดูดอากาศ/ปล่องระบายอากาศที่อยู่ในสถานะใช้งานได้ดี

๓. ไม่วางอาหาร หรือเตรียมอาหารบนพื้น

๔. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้อง ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและพื้นโต๊ะ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

๑. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. หรือเครื่องหมายรับรองของกระทรวงอุตสาหกรรม

๒. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องมีคุณภาพดี สด สะอาด ไม่มีสี หรือกลิ่นที่ผิดปกติ แยกเก็บในตู้เย็น โดยจะต้องทำความสะอาดก่อนเก็บ

๓. อาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี ต้องไม่มีรา ไม่มีกลิ่นอับ แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เก็บในภาชนะโปร่ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔. อาหารและเครื่องดื่ม บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีสภาพใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บูเนวม เก็บเป็นระเบียบเพื่อสะดวกในการหยิบใช้ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม. เพื่อปิดกั้นไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์นำโรค ต่าง ๆ และสะดวกต่อการทำความสะอาดบริเวณพื้นได้ง่าย

๕. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว พร้อมทั้งจะบริการสู่ลูกค้าต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารได้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์แมลงนำโรคและฝุ่นละออง ยกเว้นเฉพาะในเวลาจำหน่ายอาหาร และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๖. ตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว ต้องเป็นตู้ที่สามารถป้องกันฝุ่นแมลงวัน และละอองเสมหะจากผู้ซื้อได้ โดยต้องมีฝากระจกอย่างน้อย ๓ ด้าน ด้านหน้า ด้านข้าง และด้านบน และสำหรับด้านหลังเป็นประตูบานเลื่อนเปิด-ปิด ได้ ทำด้วยลวดตาข่าย หรือตะแกรงมุ้งลวดซึ่งป้องกันแมลงวันได้

๗. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักเครื่องดื่ม โดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๘. น้ำแข็งที่ผู้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักเครื่องดื่มโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

/๔. ภาชนะ...

๔. ภาชนะอุปกรณ์

๑. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใส่อาหาร หรือใช้ในการบริโภคอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม้ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว
๒. ภาชนะใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ ต้องใส่ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ กระจกเคลือบขาวและมีฝาปิด ช้อนตักควรใช้กระจกเคลือบขาว สำหรับเครื่องปรุงที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและอยู่ในสภาพที่สะอาด
๓. ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างให้สะอาด โดยแยกล้างภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว และล้างด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน คือขั้นที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ขั้นที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด โดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะหรือล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ขั้นที่ ๓ เป็นขั้นตอนฆ่าเชื้อโรค เช่น อบ ลวก หรือใส่สารเคมี เช่น คลอรีน (อัตราส่วน ผงปูนคลอรีน ๖๐% ๑ ช้อนชา ต่อน้ำ ๑ ปี๊บ แช่ภาชนะนาน ๒ นาที) ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ
ในระบบทางเดินอาหาร และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
๔. อ่างที่ใช้ล้างภาชนะอุปกรณ์ เป็นอ่างที่มีช่องสำหรับระบายน้ำและต่อท่อระบายลงสู่ท่อระบายน้ำได้โดยสะดวก ไม่กระเด็นและต้องมียังน้อย ๒ อ่าง เพื่อล้างภาชนะด้วยวิธีการ ๒ ขั้นตอน
๕. หลังจากล้างภาชนะต่าง ๆ ต้องปล่อยให้แห้งสนิท จึงนำมาเก็บในตู้ที่มีการปกปิด(กรณีใช้เครื่องล้างต้องเป่าแห้ง) หรือคว่ำในภาชนะที่โปร่งสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้า โปร่ง สะอาด
 - จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือบนตะแกรง
๖. เหยียงที่ใช้หั่นอาหาร ต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น เมื่อใช้เสร็จแล้วควรทำความสะอาดให้เรียบร้อย และเหยียงที่ใช้ควรมียังน้อย ๒ เหยียง แยกใช้สำหรับอาหารสุกและอาหารดิบ เพราะถ้าใช้เหยียงอันเดียวกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุกได้ และต้องมีฝาครอบไว้ประจำ ไม่ควรใช้ผ้าหรือฟาลูมิเนียมมปิด ยกเว้น ครีวที่มีการป้องกันแล้ว

๕. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

๑. ภาชนะที่รองรับขยะทุกแหล่ง (ถังขยะ) ต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึมหรือแตกร้าว ควรใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะสวมไว้ด้านในถังขยะ เวลาพักควรผูกปากถุงก่อนนำไปกำจัดขยะควรปิดฝาไว้เสมอ เพื่อป้องกันแมลงวัน สัตว์นำโรคไต่ตอมนำไปปนเปื้อนอาหารได้
๒. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงแหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
๓. ต้องมีบ่อตักเศษอาหารและไขมัน ที่ใช้การได้ดีในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำทิ้งและมีขนาดที่เหมาะสมที่จะไม่ก่อให้เกิดการอุดตันและต้องมีการตักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งทุกวัน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

/๖.สถานที่...

๖.สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร (เพิ่มเติมจาก ข้อ ๒.)

- หากใช้สถานที่ภายนอกโรงพยาบาลต้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่โรงพยาบาลกำหนด พร้อมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบมาตรฐานได้ตลอดเวลา และมีระบบขนส่งอาหารที่สะอาดปลอดภัย

เมนูอาหารโรงพยาบาล ชุดที่ ๑

วัน	มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
จันทร์	ข้าวต้มปลา	ผัดขิง(หมู/ไก่) แกงจืดเต้าหู้ ผักรวม	แกงส้มปลา ไข่เจียว+ผักรวม
อังคาร	หมูสับผัดผักเต้าเจี้ยว ข้าวต้มขาว	น้ำพริกกะปิ+ผักลวก ปลาทอด	แกงเผ็ด(กะทิ) ผัดผักรวม
พุธ	ข้าวต้มหมูสับ	ก๋วยเตี๋ยวน้ำ	แกงป่า ผัดเปรี้ยวหวาน
พฤหัสบดี	ข้าวต้มปลา	แกงส้ม ปลาทอด	ผัดเผ็ด แกงจืด
ศุกร์	ข้าวต้มกุ้ง	หลนเต้าเจี้ยว+ผักสด ไก่ทอด	ผัดกะเพรา+น้ำซุปล ไข่ดาว
เสาร์	ข้าวต้มขาว	ห่อหมกปลา แกงจืด	ผัดเครื่องแกง+ผัก แกงจืด
อาทิตย์	ข้าวต้มไก่	แกงป่าผักรวม ไข่ลูกเขย	ต้มยำทะเล+ผัก ผัดวุ้นเส้น

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

/เมนู...

เมนูอาหารโรงพยาบาลปะทิว ชุดที่ ๒

วัน	มือเช้า	มือกลางวัน	มือเย็น
จันทร์	ข้าวต้มไก่	แกงส้ม ปลาทอด	แกงป่า ผัดผัก
อังคาร	ข้าวต้มเครื่อง(ก๋วย)	แกงป่า ผัดผัก	แกงเขียวหวาน ปลาทอด
พุธ	ข้าวต้มปลา	ราดหน้าหมูสับ	แกงส้ม ผัดวุ้นเส้น
พฤหัสบดี	ข้าวต้มกุ้ง	ผัดเผ็ด แกงจืด	น้ำพริกมะขาม+ผักสด แกงเลียง
ศุกร์	ข้าวต้มเครื่อง(ก๋วย)	แกงเผ็ด ผัดผัก	ห่อหมก แกงจืด
เสาร์	ข้าวต้มไก่	ข้าวหมูแดง น้ำซूप	ผัดเผ็ด ปลาต้มขมิ้น
อาทิตย์	ข้าวต้มหมู	ผัดไทย	แกงไก่ ผัดผัก

หมายเหตุ

ห้องพิเศษ มีอาหารว่าง เวลา ๑๔.๐๐ น.

ประกอบด้วย นม/โอวัลติน และขนม/ผลไม้

๗. การเบิกจ่ายเงินและการปรับ

๑. โรงพยาบาลปะทิวจะเบิกจ่ายเงินให้ผู้รับจ้างเมื่อได้ทำงานแล้วเสร็จในแต่ละเดือนโดยผ่านการตรวจรับงานจ้างจากคณะกรรมการตรวจรับงาน

๒. การเบิกจ่ายเงินเป็นงวดๆ ละ ๑ เดือน ตามที่ระบุไว้ในสัญญาจ้าง ทั้งนี้ ผู้รับจ้างจะต้องนำส่งรายงานการปฏิบัติงาน และใบแจ้งหนี้ให้แก่โรงพยาบาลปะทิว ในวันสิ้นเดือนนั้น หรือ ในวันทำการแรกของเดือนถัดไปในกรณีที่วันสิ้นเดือนเป็นวันหยุดราชการ

๘. การประเมินผลงาน

๑. ในการปฏิบัติงานของพนักงานทำความสะอาด ผู้ว่าจ้างจะประเมินผลงานของผู้รับจ้าง ๓ เดือน หากการประเมินไม่ผ่านเกณฑ์ที่ผู้ว่าจ้างได้กำหนดไว้ ผู้ว่าจ้างมีสิทธิที่จะยกเลิกสัญญาและจะสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับการเสนอราคาของ ผู้รับจ้างรายนี้ในปีถัดไป

๙. ระยะเวลาดำเนินการ

ระยะเวลาในสัญญาทั้งสิ้น ๑๒เดือน ตั้งแต่ วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ ถึง วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๔

๑๐. ระยะเวลาส่งมอบงาน

แบ่งออกเป็น ๑๒ งวดๆละ ๑ เดือน

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

/๑๑.วงเงินใน...

๑๑. วงเงินในการจัดหา (ราคากลาง)

วงเงิน ๘๒๘,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนสองหมื่นแปดพันบาทถ้วน) เดือนละ ๖๙,๐๐๐.๐๐ บาท จำนวน ๑๒ เดือน

ลงชื่อ..... *สุภาวดี* ประธานกรรมการ
(นางสุภาวดี ศรีสังข์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... *ดวงพร สินธุ์สอาด* กรรมการ
(นางดวงพร สินธุ์สอาด)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ลงชื่อ..... *กัญญา* กรรมการ

(นางกัญญาจันท์ เขมานวงค์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

ตารางแสดงวงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรรและราคากลาง (ราคาอ้างอิง)
ในการจัดซื้อจัดจ้างที่มีช่างานก่อสร้าง

๑.ชื่อโครงการจ้างเหมาบริการทำอาหารผู้ป่วย ของโรงพยาบาลปะทิว ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔
จำนวน ๑ รายการ

หน่วยงานเจ้าของโครงการ. โรงพยาบาลปะทิว อ.ปะทิว จ.ชุมพร

๒.วงเงินงบประมาณที่ได้รับจัดสรร เงินงบประมาณ โรงพยาบาลปะทิว

๓.วันที่กำหนดราคากลาง(ราคาอ้างอิง) สิงหาคม ๒๕๖๓

วงเงิน ๘๒๘,๐๐๐.๐๐ บาท (แปดแสนสองหมื่นแปดพันบาทถ้วน) เดือนละ ๖๙,๐๐๐.๐๐ บาท จำนวน ๑๒
เดือน

๔.แหล่งที่มาของราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๔.๑.คำนวณราคากลาง (ราคาอ้างอิง) โดยใช้

๑.ราคาที่ได้มาจากการสืบราคาจากท้องตลาด

๒.ราคาอื่นใดตามหลักเกณฑ์วิธีการหรือแนวทางปฏิบัติของหน่วยงานของรัฐนั้นๆ

๕. รายชื่อเจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง (ราคาอ้างอิง)

๕.๑	นางสุญญาณี ศรีสังข์	ตำแหน่ง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	ประธานกรรมการ
๕.๒	นางดวงพร สินธุ์สอาด	ตำแหน่ง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ
๕.๓	นางกิ่งกาญจน์ เขมานวงค์	ตำแหน่ง	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ	กรรมการ

ลงชื่อ.....*สุญญาณี*.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....*ดวงพร*.....กรรมการ
ลงชื่อ.....*กิ่งกาญจน์*.....กรรมการ